



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TARHANA ÇORBASI (KADIRLI OSMANİYE)

Esmâ Şimşek

2 tabak kurutulmuş tarhana
1 kaşık biber salçası
Sarımsak
Nane
1 kaşık yağ
Tuz

Birkaç saat öncesinden su ile ıslatılan tarhana yumuşadıktan sonra bir tencereye alınır. Üzerine su eklenip elle iyice ezilir, kaynamcaya kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 5-10 dakika daha pişirilir. Ayrı bir tavada yağ ile salça kavrulur, üzerine dövülmüş sarımsak ve nane ilâve edilerek sosu hazırlanır ve çorbanın üzerine dökülür.

Not. Tarhana çorbası, özellikle içli köftenin yanına yapılır.